

JFSA information

プレミアム



食材事典

ソーセージ



愛されて10余年。
JFSAあらびきポークウィンナー

- JFSA 新会長就任のご挨拶 / JFSA の歩み
- 見えない敵をやっつけろ！
クリーン洗隊 SEASON.3 手洗いの徹底

就任のご挨拶

この度、佐藤前会長からバトンを引き継ぎ、JFSAの会長に就任しました滝口でございます。

現在、われわれ業務用食品業界を取り巻く環境は、間近に迫った「消費増税への対応」、顕在化しつつある「少子高齢化による需要の減少や労働力不足」といった様々な課題を抱えています。そんな中(1)全国同一商品を取り扱う(2)全国同一流通サービスを提供する(3)全国同一精神で同一政策を遂行する——といったJFSAの基本理念を堅持し、持続可能な形で発展させていくためには、これまでのやり方を時代や環境の変化に合わせて柔軟にアップデートしていかなければなりません。

(1)の商品施策に関しては、PB商品はもとより、企画から製造・販売・流通までを一貫して行うVI(vertical integrated：垂直統合)商品の開発を強化しその比重を高めていくことで、いわゆる「メーカーベンダー」として、よりお客様のニーズにしっかり応える商品づくりに力を入れていきたいと考えています。

(2)に関しては、物流部門での人手不足といった状況の中、新たに「物流研究会」を立ち上げ、それぞれの物流の効率化を図ると共に、本年4月に設立した「株式会社 ジェフサ中西部物流」のような形で、小ロットからでもスピーディに会員各社様へ配送できるようなインフラ整備を進めていくことで、お客さまにとっての利便性の向上を図っていきます。

(3)に関しては、そういった新しい環境に対する対応力を強化していくために、組織の役割をより明確にした体制を構築。新たに加入した強力な仲間も加えて、組織としてのシナジー効果をより一層高めていきます。

また、人手不足×働き方改革といった「労働環境の変化」に対しては、従来の労働集約型の働き方から、IT化の推進により労働生産性を高めていくことで、サービスレベルを下げずに効率化を図っていきたいと考えています。

佐藤前会長をはじめ諸先輩方が創り上げてきたJFSAには、業務用食品業界を本気で変えようとしている仲間が集まっています。その志を受け継ぎ、これからもお客様から頼られる「食のコーディネーター」であり続けるために、私共JFSAはこれまで以上に現場のニーズにしっかり応えた商品開発、サービス提案に努めてまいりたいと考えておりますので、今後とも、皆様のご愛顧とご指導を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



日本外食流通サービス協会
会長 滝口 良靖

JFSA(日本外食流通サービス協会)の歩み

JFSAはこれからもお客さまによりよい商品、サービスを提供するために団結し、安全・安心で豊かな食文化の創造に努めてまいります。

西暦	和暦	日本外食流通サービス協会(JFSA)の歩み	社会の主な出来事	食のトピック
1962	昭和37	日本初の業務用流通業者の協業体としてJFSAの前身となる「三栄会」を結成(創設者は故 佐藤正治)	貿易の自由化	紙パック入り牛乳登場 即席みそ汁発売
1964	昭和39	日本給食品連合会に加盟	東京オリンピック	冷凍食品が急速に拡大
1965	昭和40	北日本給食品連合会に改称	日韓条約成立	冷蔵庫普及率が50%を超える
1972	昭和47	日給連北部会発足(共販事業へ本格的取組)	札幌オリンピック 沖縄返還、あさま山荘事件	カップ入り即席麺が発売され人気
1974	昭和49	日本外食流通連合北部会に改組		
1975	昭和50	(株)ジェフサ道流の前身「(株)北海道冷凍食品流通センター」設立	ベトナム戦争終結	冷蔵庫普及率がほぼ100%に
1980	昭和55	日本外食流通サービス協会(JFSA)設立	イラン・イラク戦争	スポーツドリンクが発売されブームに
1986	昭和61	(株)ジェフサ道流物流センター完成 JFSAインフォメーションの前身となる「JFSAニュース」発刊	チェルノブイリ原発事故	宅配ピザチェーン日本参入
1987	昭和62	販売義務を負う「認定メーカー」制導入	国鉄分割民営化	電子レンジ普及率が50%を超える
1988	昭和63	「協力メーカー」制導入	青函トンネル開通	冷凍うどんがヒット
1989	昭和64/平成元		消費税3%導入	イタ飯、ボジョレーヌーボーがブーム
1990	平成2		バブル崩壊	ティラミスブーム
1991	平成3	(株)ジェフサ設立	ソ連崩壊 雲仙普賢岳で大火砕流発生	クレームブリュレブーム 牛肉、オレンジ輸入自由化
1995	平成7	(株)ジェフサ東北物流を設立。中西部ブロック設立。 米国コムソース社(現ユニプロ社)を中核とする 環太平洋業務用食品流通グループに日本から唯一入会	阪神・淡路大震災 地下鉄サリン事件	カヌレブーム
2000	平成12	新経営研究会発足(IT活用による経営革新に関する研究、推進)		生チョコブーム
2002	平成14	IT研究会の発足(物流関係と受発注関係の研究)	サッカーW杯日韓大会	食肉、加工食品偽装事件
2003	平成15	共販取扱高1000億円達成 ジェフサカレッジ(通信教育)、ホームページの開設		牛肉のトレーサビリティ制度義務化
2004	平成16	給食部会、惣菜部会、外食部会、商品開発部会の 業種別4部会制による商品開発体制強化	新潟県中越地震	マカロン、スープカレーが人気
2008	平成20		リーマンショック	中食ターゲットの食品が増加
2009	平成21	中部ブロック、西部ブロックに分離	裁判員制度スタート	ラスク、ロールケーキが人気
2010	平成22	メディカル(病院・老健施設向)研究会、IT情報システム研究会 発足		食べるラー油がブームに
2011	平成23	学給部会、惣菜部会、外食部会、弁当部会、メディカル部会の5部会制となる	東日本大震災	塩麹、パンケーキが人気
2012	平成24	次世代の若手経営者組織「経営企画委員会」と「情報システム研究会」を発足	東京スカイツリー開業	スムージー、アサイーボウル等 ヘルシーフードがブームに
2014	平成26	商品開発部会の組織変更(商品戦略室、学給、惣菜、外食、弁当、メディカル、産給) 季刊誌「JFSAインフォメーション・プレミアム」創刊	消費税率8%に引き上げ	エッグベネディクト、 フレーバーかき氷がブーム
2015	平成27	創設者である佐藤正治最高顧問永眠		塩レモン、ジャーサラダ、 おにぎらずが人気に
2016	平成28	ドイツの大手業務用食品卸グループの サービスブランド(本部ハンブルク)より研修生を受け入れ交流	熊本地震	サラダチキン、チョコミント、 熟成肉が人気
2017	平成29	経営企画委員会を休止し、新たに企画室が新事業構想の具現化を推進		甘酒、もち麦、 スーパーフードが人気に
2018	平成30	販促システムの運用の変更。PB商品カタログのシステム化	大阪府北部地震 北海道胆振東部地震	透明ドリンク、チーズタッカルビ、 サバ缶が人気
2019	平成31/令和元	滝口新会長就任。中西部物流拠点運営開始。 産給部会とメディカル部会が事業所給食部会に統合し5部会制となる		

夏の販促カレンダー

元号が令和に変わり、初めてのサマーシーズンがやってきました。昨年は記録的猛暑に見舞われ、外食市場規模は一昨年を上回る好結果となりました。気象庁によると、今年の夏の暑さはほぼ平年並みとか。外食産業の売上状況がゆるやかに増加していることを踏まえてユーザー対策を行っていききたいものです。また、10月1日から消費税が10%に増税される予定です。直前の駆け込み対策や、増税後の具体策も検討していきたいものです。

	7 月	
行事記念日	2日 うどんの日 2日 半夏生 3日 ソフトクリームの日 4日 梨の日 7日 七夕 7日 乾麺デー 7日 冷やし中華の日 10日 納豆の日	13日 もつ焼の日 14日 ゼリーの日 15日 海の日 22日 ナッツの日 25日 かき氷の日 27日 土用丑の日 27日 スイカの日 29日 福神漬の日
トピックス	お中元商戦 七夕 夏のボーナス商戦 土用丑の日	
旬の食材	 さざえ 水産物 あゆ、いわし、うなぎ、かつお、かれい、かます、ぎんざけ、こち、ぎす、しまあじ、すずぎ、しゃこ、たこ、どじょう、にじます、はも、するめいか、うに、あかえび、こんぶ、さざえ、しじみ、ほや	 パプリカ 青果物 いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、くうしんさい、ししとう、しそ、しんしょうが、ズッキーニ、とうがん、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、あんず、さくらんぼ、もも、すいか、すもも、メロン
今月の豆知識	食欲増進！夏の暑気払いはしびれる辛さの「マー活」に決まり！ 暑い夏は食欲が落ちるもの。食事は冷たいそうめんや冷やし中華など、のどしが良いものになりがちです。しかし今年の夏は、あえて刺激のあるものをガッツリ食べて食欲を増進するメニュー構成はいかがでしょう。その筆頭として検討したいのが、近年大ブームを巻き起こしている「マー活」です。中国で「麻(マー)」と呼ばれる「しびれる辛さ」をしっかりと効かせた料理で、花椒や山椒などのスパイスを使います。マー活の代表料理は花椒とラー油の辛さが混ざり合う麻婆豆腐ですが、他にも炒め物や鶏肉の唐揚げなどに花椒、山椒をさっと絡めると、定番料理とはまた異なる味わいに。刺激的なしびれる辛さがやみつきになりそうですね。 	

8 月

1日	バイキングの日	12日	振替休日
2日	カレーうどんの日	13日	月遅れ盆迎え火
2日	世界ビール・デー	15日	刺身の日
3日	はちみつの日	16日	月遅れ盆送り火
6日	ハムの日	17日	パイナップルの日
8日	白玉の日	18日	米の日
9日	ハンバーグの日	29日	焼き肉の日
11日	山の日	31日	野菜の日

熱中症対策

お盆休み

夏休み



うに

水産物

あなご、あゆ、あわび、いなだ、いわし、いんどまぐろ、かじきまぐろ、かれい、かんぱち、ぎす、しまあじ、すずぎ、はも、ます、あわび、するめいか、うに、くるまえば、こんぶ、さざえ、まだこ



なす

青果物

あおとうがらし、いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、ししとう、ズッキーニ、とうがん、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、モロヘイヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、もも、ぶどう、和梨、すいか

9 月

1日	キウイの日	15日	ひじきの日
6日	黒酢の日	15日	大阪寿司の日
6日	鹿児島黒牛・黒豚の日	16日	敬老の日
9日	菊の節句	18日	かいわれ大根の日
9日	手巻寿司の日	23日	秋分の日、秋彼岸
9日	食べものを大切にすることの日	29日	洋菓子の日
10日	牛タンの日	30日	くるみの日
13日	十五夜		

敬老の日

秋の行楽シーズン

十五夜

お彼岸



さんま

水産物

いぼだい、いなだ、かつお、かれい、かんぱち、くえ、さけ、さわら、さんま、しらす、たちうお、ほっけ、ぼら、めごち、するめいか、あさり、いくら、くるまえば、わたりがに、こんぶ



和梨

青果物

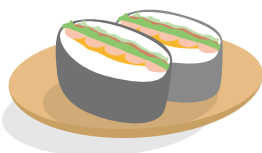
あおとうがらし、えだまめ、モロヘイヤ、おくら、かぼちゃ、さつまいも、さといも、ズッキーニ、食用菊、とうがん、なす、ゴーヤ、はとうがらし、まいたけ、まつたけ、いちじく、かぼす、くり、ぶどう、和梨、プルーン

味もカタチも千差万別

進化系おにぎりから目が離せない！

8月18日は米の日です。この日を漢字で表すと「八・十・八」と米の漢字になること、また米を作るには88の手間がかかるといわれることから、この日に制定されました。

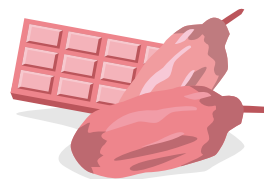
炊いたお米を握って作るおにぎりは日本人のソウルフードと言っても過言ではありませんが、「おにぎらず」から脈々と続く近年の進化系おにぎりの人気はまだ健在のようです。特に注目なのが、お米から具が飛び出た「具見せ」、SNSから火がついた豪華な混ぜ込みご飯の「ごちそうおにぎり」、肉巻きや黄身の醤油漬けなどを盛り込んだ「おつまみおにぎり」など。味もビジュアルも千差万別、食事から酒の肴までいけるオールマイティな進化系おにぎりから、今後も目が離せません。



第4のチョコレートでスイーツづくり

「ルビーチョコレート」に注目！

チョコレートの基本フレーバーといえば、ダーク、ミルク、ホワイトの3種類。そして今、“第4のチョコレート”の波が世界中に浸透し始めています。その名前は「ルビーチョコレート」。見た目は美しいピンクですが、着色料や果実などは一切使用していません。ルビーカカオ豆という厳選されたカカオ豆が原料で、色もそのカカオに由来し、味はベリーのような爽やかな酸味があるのが特徴です。今、ルビーチョコレートを使った商品は、食品メーカーの商品から飲食店でのメニューまで、さまざまな場所で見かけるようになりました。外食の現場では、アフタヌーンティーやデザートブッフェなどで人気を集めています。9月29日は「洋菓子の日」にあたりますが、この日はルビーチョコレートを使ったスイーツ提供がますます増えそうです。



「ソーセージ」



食材事典

朝食に、お弁当に、オードブルに、おつまみに、
グリルして、ボイルして、そのままで…と、
主役でも脇役でも大活躍の「ソーセージ」。
そこで今回は、夏だ！ビールだ！と言えば欠かせない、
「ソーセージ」のあれこれにフォーカスします。

ソーセージは太古の昔からの保存食！

日本人にはピンとこないかもしれませんが、ソーセージやハムの歴史はなんと紀元前！ 狩猟が盛んだったその昔、古代の人々が飢えをしのぐために獲物を塩漬けにすることで長く保存できる事を知ったのがはじまりです。その後11～13世紀頃、聖地エルサレムに遠征に出かけた十字軍が東方から香辛料を持ち帰ったことで味や保存技術が飛躍的に向上。ルネサンスの頃、今日のソーセージやハムの原型ができあがりました。

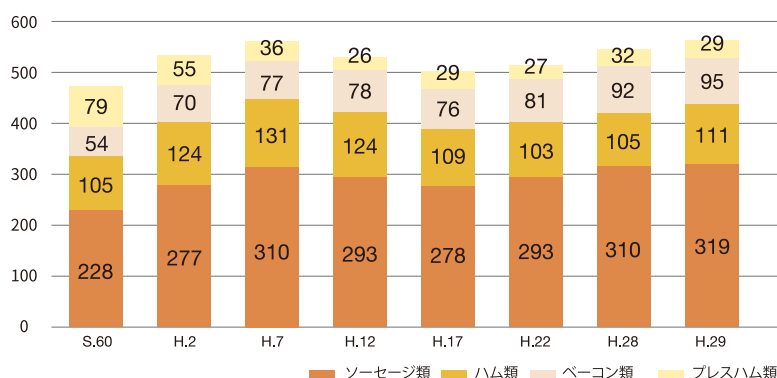
日本ではじめてソーセージやハムが作られたのは明治維新前後。一般家庭の食卓に上るようになったのは昭和30～40年頃からです。



国内の食肉加工品生産量の6割を占めるソーセージ

ソーセージやハム、ベーコンなどの食肉加工品の国内生産量は、平成7年をピークに一旦微減傾向になりましたが、平成19年頃から徐々に回復。その後は年々増加傾向にあります。中でもソーセージ類の占める割合は、現在食肉加工品全体の58%まで拡大しています。近年では安価な輸入品も増えていますが、国産品と輸入品の割合で見ると、国内で流通するソーセージの90%以上は国産品です。

食肉加工品生産量の推移(単位:千t)



ソーセージ・ハム・ベーコンの製法の違いと使用部位

ソーセージやハム、ベーコンの原料は主に豚肉。使用する部位や作り方によってそれぞれ味わいが異なります。

肩肉

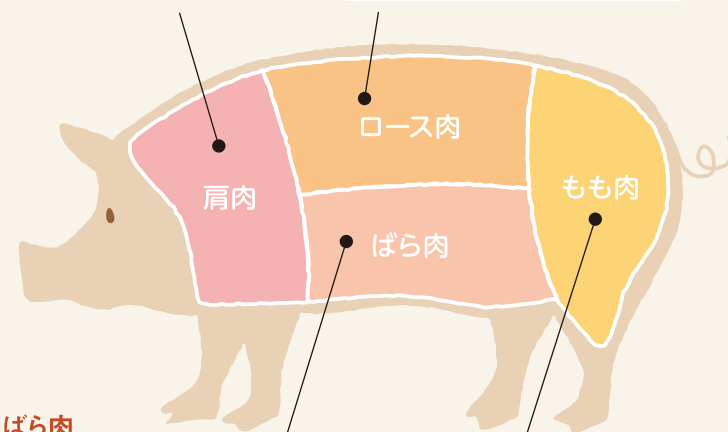
肉質が締まり、脂肪も程よい部位。うまみがしっかりしています。

●ソーセージ ●ショルダーベーコン

ロース肉

きめが細かく、もっとも肉質が柔らかい部位です。

●ロースハム ●ロース生ハム ●ロースベーコン



ばら肉

一般的にベーコンの素材になる部位。やわらかく脂肪が多め。

●ベーコン

もも肉

脂肪が少なく、さっぱりしています。

●ソーセージ ●ボンレスハム

ハム

塩せきした豚の塊肉をケーシングなどに詰め、くん煙、加熱して作ります。ロース肉を使えばロースハム、肩肉を使えばショルダーハム、低温でくん煙すれば生ハムになります。



ベーコン

豚肉を整形して塩せきした後、そのままくん煙して作ります。



一般的なベーコンに使用される部位はばら肉です。その他、肩肉を使用して作るショルダーベーコンなどがあります。

ソーセージ

主に肩肉やもも肉などを使用。ひき肉にした後、調味してケーシングに詰め、くん煙、加熱して作ります。ケーシングの種類や太さによって呼び名が異なります。



主なソーセージの種類



ウイナーソーセージ
(太さ20mm未満)

豚肉、牛肉の挽肉に食塩、香辛料を加え練り合わせケーシング(羊腸など)に詰め、燻煙、ボイルしたソーセージで、太さ20mm未満のもの。オーストリアの首都ウィーンが名前の由来です。粗びきや細びきタイプなどがあり、主にボイルや炒めものに使われます。



フランクフルトソーセージ
(太さ20mm以上36mm未満)

ウイナーソーセージ同様に、加工した肉を豚腸または人工ケーシングに詰め、燻煙、ボイルしたソーセージで、太さ20mm以上36mm未満のもの。ドイツのフランクフルトが名前の由来です。食べ応えがあり、主にグリルや煮込み料理などに使われます。



ボロニアソーセージ
(太さ36mm以上)

ウイナーソーセージ同様に加工したもので、太さ36mm以上のもの。イタリアのボロニアが名前の由来です。主にグリルやサンドウィッチなどにスライスして使われます。



リオナソーセージ

ひき肉にグリーンピース、ピーマン、にんじん、きのこ、チーズなどのタネモノを加え、ウイナーソーセージ同様に加工したものです。太さは問わない。見た目が華やかなのでパーティのオードブルやサラダなどによく使われます。



ドライソーセージ
(水分量35%以下)

調味したひき肉をケーシングに詰めて加工し乾燥させたソーセージ。凝縮された肉のうまみ特徴で、おつまみやピザなどによく使われます。

※ドライソーセージは水分含量35%以下のもの。
セミドライソーセージは水分含量55%以下のもの。

WIENER SAUSAGE
...



ソーセージができるまで

ソーセージの製造工程

～JFSAあらびきポークウインナーの製造工程より～

01

原料肉整形

新鮮な原料肉から、余分な脂肪やスジなどを取り除いて、整形カットします。



02

ひき肉にする

整形した肉の赤身と脂肪をバランスよく合わせ、ひき肉機（チョッパー）でひき肉にします。



ひとくち
MEMO

あらびきと細びき

ウインナーやフランクのひき肉を作る時に、ひき肉機のプレートの目が5mm以上で一回挽いた肉、またはこれと同程度の肉の食感を残したものを「あらびき」といい、逆に滑らかで肉の粒子が残っていないものを「細びき」といいます。

03

塩せき

ひき肉に塩せき剤(塩・発色剤・調味料など)を加え、温度が上がり過ぎないように気をつけながら、充分粘りが出るまでミキサーで練り合わせます。

ひとくち
MEMO

「塩せき」と「無塩せき」

「塩せき」とは原料肉を食塩や発色剤に漬け込む工程のこと。発色剤を使うのには、肉本来のおいしそうな淡赤色を引き出し、獣臭さを消して熟成の風味を与えるといった作用の他、脂肪の酸化や食中毒菌などの増殖を抑え保存性を高めるといった理由があります。(※食用色素で色を着けるのとは全く作用が異なります)「無塩せき」とはこの工程で発色剤を使わず塩漬けするという意味で、食塩を使用していないという意味ではありません。

04

充てん

練り上がった生地を充てん機に入れてケーシング(羊腸)に詰め、ソーセージの形に整えます。

ひとくち
MEMO

「ケーシング」いろいろ

ケーシングはソーセージ作りに必要不可欠な素材で、練った肉を詰める薄い腸や膜状のフィルムなどのことを言います。ケーシングには、羊や豚といった家畜の腸を加工して塩蔵した「天然ケーシング」と、動植物から抽出したコラーゲンやセルロースなどから作られた「人工ケーシング」があります。天然ケーシングには「皮ごと食べられる」「肉とケーシングがよく密着するためパリッとした食感で歯触りがいい」といった特徴があり、ウインナーソーセージには羊腸のケーシングがよく使われます。一方、人工ケーシングには「製品の太さ・長さを一定に保つことができる」といったメリットがあり、「通気性」のある・なし、皮ごと食べられる「可食性」のある・なしで分けられます。この内、通気性があり可食性もあるコラーゲンケーシングは、フランクフルトソーセージなどによく使われています。

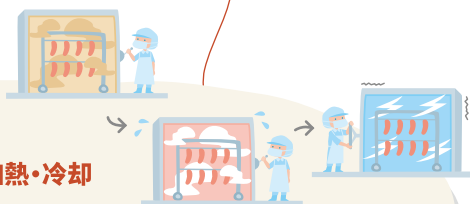


- ①セルロースケーシング(ハム・ソーセージ用)
- ②コラーゲンケーシング(ウインナー用)
- ③セルロースケーシング(ソーセージ用)
- ④豚腸ケーシング(フランク用)
- ⑤羊腸ケーシング(ウインナー用)

05

くん煙・加熱・冷却

桜チップ等の煙で燻し、香りと風味付けをした後、蒸煮し充分加熱します。その後10℃以下にしっかり冷やすことで肉質を引き締め、細菌が増えるのを防ぎます。



06

包装・検品

クリーンルーム内で1本ずつ切り離し、計量・包装後、X線検査機等で異常がないか検品。



07

検査

厳しい品質チェックを経て出荷されます。



08

出荷

ひとくち
MEMO

JAS規定によるソーセージの等級

特級	原料肉には豚肉、牛肉のみが使用でき、でん粉などの結着材料が一切入っていないもの。
上級	原料肉には豚肉、牛肉のみが使用でき、でん粉などの結着材料が5%以下のもの。(但しでん粉含有率が3%以下のもの)
標準	原料肉には畜肉(豚、牛、羊など)家兎肉及び家禽肉(鶏、あひるなど)のみ使用でき、でん粉などの結着材料が10%以下のもの。(但しでん粉含有率が5%以下のもの)



愛されて10余年。

JFSA あらびき ポークウィンナー誕生物語

JFSAブランドの商品の中でも発売以来不動の人気を誇る「JFSAあらびきポークウィンナー」。味、水分量、脂肪率、肉の挽き度合い、冷凍の方法…様々な試行錯誤を幾度も繰り返し、ようやく商品として完成したのは2008年8月。それから10余年。ロングセラー商品として、いまだに多くのお客さまに愛され続けています。そこで今回はメーカーである「銀河フーズ」の担当者の方から、営業・開発それぞれの立場で、人気商品が誕生するまでのバックストーリーを語っていただきます。



銀河フーズ株式会社
東北営業部 宮城支店マネージャー

いしばし ただし
石橋 直 さん

「美味しさ」に対するこだわりには妥協はない。

ハム、ソーセージの使用頻度が高いのはホテルの朝食バイキング。ですが当時JFSA様にはその需要に対して供給できるPB商品がなかったため、そこに投入できる国内製造の商品が欲しいというお話を頂いたのが開発のキッカケでした。当時、市場で最も支持を受けていたのは、国内大手メーカーさんの粗挽きウィンナー。我々としてはこの商品をベンチマークに、これに負けない商品を作っていこうという事になりました。一般的に販売されているウィンナーのほとんどはチルド品（冷蔵品）でしたが、業務用としての様々なメリットを考え、我々が開発しようと決めた商品は冷凍品。ただし冷凍品であっても、解凍・調理した際チルド品と同様の品質と美味しさが保てるか、JFSAブランドとして新たな特徴が打ち出せるか…など、クリアしなければならない課題は数多く、何度も試作を繰り返しながら開発を進めました。そんな試行錯誤を経て「これだ!」という商品が完成したのは2008年8月。製造現場とはそれまで相当意見を戦わせましたが、発売以来10余年、いまだにこうやってご支持いただけているのも、そこに「美味しさ」にこだわる共通の熱い思いがあったからこそだと思います。これからもお客様に自信をもってお薦めできる「美味しさ」にこだわった商品づくりで、より一層ご愛顧をいただける商品開発を目指します。



安全・安心をおいしさに込めて食卓へお届けいたします



宮沢賢治のふるさと岩手県花巻市に本社・工場を構える食肉加工品メーカー『銀河フーズ』。“安全・安心をおいしさに込めて”をモットーに、国内規格のHACCPはもとより、2014年には国際的な食品安全マネジメント規格である「FSSC22000」の認定も取得。また2015年にはハム・ソーセージ業界初となる国立循環器病研究センターの『かるしお』（減塩規格）認定を取得するなど、原料・製法にこだわった誠実なものづくりには定評があります。



銀河フーズ株式会社
技術開発室 室長

おばら けいじ
小原 圭司 さん

試作と評価を繰り返し、たどり着いた答え。

商品開発のポイントは「しっかりしたあらびき感と好ましいテクスチャー」「原料肉の素材の良さを引き立てる味付け」「解凍後の変化や離水を最小限に抑えること」の3つ。そのために、食感とジューシー感のバランスの取れた赤身肉と脂肪層の比率、素材を引き立てる香辛料・調味料・食品添加物の配合といった「原材料配合の検討」から、挽き目、商品サイズ、ミキシング時間、スモークの程度……といった「製造工程の検討」まで、量産化やコストも考慮しながら試作と評価を繰り返しました。中でも苦労したのは「凍結時の氷結晶を抑える凍結方法・管理方法」。過去に別の冷凍品を開発した際に離水過多があったため、その反省から食感やジューシー感を損なわずにどこまで水分値を下げられるか、何度も試作と検証を繰り返しました。また、いかに速やかに凍結させるかも争点で、全員で知恵を出し合いながら課題をクリアしました。開発に要した期間は約6ヵ月。そんな苦労の甲斐あって10余年の間愛され続けていることは、開発に携わった者としては嬉しい限りです。この商品は、羊腸を使用したJAS上級クラスの本格あらびきポークウインナーで、国産山桜のチップでスモークした柔らかい甘みが特徴。オーソドックスな味付けになっているので様々なメニューに幅広くお使いいただけます。これからもより良い商品提案ができるよう、内外の情報を集めながら技術開発に努めていきたいと思ひます。



あらびきポークウインナー(500g)

天然羊腸に、しっかりと詰め込んだあらびき肉の歯ごたえとジューシー感が味わえるJAS上級規格のポークウインナー。保存料、着色料は使用していません。

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
×	×	×	×	×	×	×

銀河フーズが製造しているその他のJFSA商品



チョリソーあらびき
ウインナー(500g)

あらびきでジューシーな程よい辛さが特徴。天然腸を使用しているので歯触りのある食感が楽しめます。



ベーコンスライス
(500g)

EU産の良質な豚バラ肉をじっくりスモークで仕上げました。



生ハムスライス
(250g)

上質な豚ロース(デンマーク・アメリカ産)とアルプスの岩塩使用。丹念な熟成とスモークで日本人好みのマイルドな味わい。



ロースハムスライス
(500g)

チリ・カナダ産の豚ロース肉を整形し、じっくりとスモークで仕上げました。



ピアソーセージ
スライス200(200g)

ポロニアソーセージを薄くスライスしたピアソーセージです。使い切りタイプの200gで業種を問わず幅広い用途でお使いいただけます。



厚切りベーコン
(16mm) (750g)

ムダが出ない5枚入りパックの使い勝手のいい商品。調理後でも柔らかさが続きます。



JFSA あらびきポークウイナー おすすめレシピ



パパッと手軽に♪ ジャーマンポテト

材料

- ・ JFSAあらびきポークウイナー
- ・ 皮付きポテト
(JFSAユニプロアメリカ産
ナチュラルウェッジカットポテト)
- ・ JFSA生おろしにんにく
- ・ バター
- ・ 醤油
- ・ パセリ



作り方

- ① JFSAあらびきポークウイナーを食べやすい大きさに斜め切りにします。
- ② バターとJFSA生おろしにんにくをフライパンに入れ、少し香りがでるまで加熱します。
- ③ 皮付きポテトを入れ、焼き目がつくまで炒めます。
- ④ さらにカットしておいたJFSAあらびきポークウイナーを入れ、炒めます。
- ⑤ JFSAあらびきポークウイナーにも少し焼き目がついたら、ごく少量の醤油をフライパンの鍋肌から入れ、出来上がり。
- ⑥ お皿に盛り付け、パセリを飾って召し上がれ。

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
○	×	○	×	×	×	×

アレルギーフリーで安心 ミネストローネ

材料

- ・ JFSAあらびきポークウイナー
- ・ にんじん ・セロリ ・玉ねぎ
- ・ 食塩無添加トマトジュース
- ・ 水 ・無添加ブイヨン
- ・ パセリ ・ブラックペッパー
- ・ オリーブオイル
(JFSAプレスコリーヴァピュア
オリーブオイル)



作り方

- ① にんじん、セロリ、玉ねぎを食べやすい大きさに切りそろえます。
- ② JFSAあらびきポークウイナーは1本を半分にカットします。
- ③ 深めの鍋にオリーブオイルを適量入れ、切りそろえたにんじん、セロリ、玉ねぎを炒めます。
- ④ 軽く炒めたら、お皿に取り同じ鍋でJFSAあらびきポークウイナーを炒めます。少し焼き色がついたらお皿に取ります。
- ⑤ 鍋に炒めた野菜を戻し、食塩無添加トマトジュースと水を2/3と1/3の割合で鍋に入れ、無添加ブイヨンも加えます。
弱火から中火で15分程度煮たら、JFSAあらびきポークウイナーをさらに加えて5分煮ます。
にんじんの硬さをみて、8〜9割煮えていたら火を止めます。
- ⑥ 余熱でにんじんに火を通し、味をみて足りなければブラックペッパーで調整します。お皿に盛り付け、パセリをちらしたら出来上がり！

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
×	×	×	×	×	×	×

手間なし簡単のせるだけ!!
ナンピザ

材 料

- ・ JFSAあらびきポークウインナー
- ・ JFSA手のばしナン50
- ・ JFSA Vたまねぎスライス500
- ・ JFSAシュレッドミックスチーズ青
- ・ ピザソース
- ・ ミックスリーフ



乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
○	×	○	×	×	×	×

作り方

- ① JFSAあらびきポークウインナーを薄く斜めにスライスします。
- ② ナンにピザソースを塗ったら、JFSA Vたまねぎスライス500を敷き詰め、スライスしたJFSAあらびきポークウインナーを隙間なく並べます。
- ③ JFSAシュレッドミックスチーズ青を上からのせ、トースターで3～5分、チーズに焼き目がつく程度まで焼きます。
- ④ お皿に盛り付け、ミックスリーフを飾って召し上がれ。

ごろっとおいしい食感
スープカレー

材 料

- ・ JFSAあらびきポークウインナー
- ・ じゃがいも
- ・ なす
- ・ ミックスビーン
- ・ パセリ
- ・ 乾燥バジル
- ・ バター
- ・ にんにく
- ・ マンゴーチャツネ
- ・ カレー粉
- ・ 無添加ブイヨン
- ・ JFSAトマトケチャップ
- ・ 水



乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
○	×	×	×	×	×	×

作り方

- ① JFSAあらびきポークウインナーは少し水をいれたフライパンで茹で、水が蒸発したら表面に焼き色がつく程度に焼いておきます。
- ② なすは縦半分に切り、切り込みを入れ、油で素揚げしておきます。
- ③ じゃがいもは皮をむき、にんじんは大きめの乱切りにします。
- ④ ③のじゃがいもとにんじんを耐熱皿にならべふわりとラップをし600Wのレンジで6～8分程度加熱しておきます。
- ⑤ 鍋にバターを溶かし、乾燥バジル、JFSAトマトケチャップ、つぶしたにんにく、マンゴーチャツネ、カレー粉、無添加ブイヨン、水を入れます。
- ⑥ 灰汁を取りながら5分程度煮ます。じゃがいもとにんじんの火の通り具合をみながら、調整します。
(ほとんどは余熱で火が通ります。ミックスビーンは余熱の間に入れます。)
- ⑦ お皿に盛り付け、なすの素揚げとパセリを飾って出来上がり！

第1回 手洗いの徹底



作業従事者の手指からの汚染は、食中毒の主要因の一つです。手洗いは、正しいタイミングに、正しい方法で行いましょう。また、手あれ・傷のある作業従事者は手洗い後、作業時必ず衛生手袋を着用しましょう。

手洗い前の注意事項

爪は短く切っていますか？

マニキュアは塗っていませんか？

時計や指輪をはずしていますか？

手洗いのタイミング

1. 作業に入る時、作業が変わるとき
2. 休憩後（トイレ、食事など）
3. 使用したダスターを触った時
4. 毛髪や顔に触れた時
5. 清掃後やごみ箱に触った時
6. 接客後、電話の応対後

見えない敵をやっつけろ！！

フードビジネスに携わる人にとって衛生管理は基本の「き」。食中毒や感染症からお客さまや利用者さまを守ることは、働く人の健康管理やスタッフの欠員リスク防止にもつながります。慣れてくるとついついなおざりになってしまいがちな衛生管理の事。いま一度キホンに戻って「見えない敵」を徹底的に退治しましょう！！



正しい手洗い方法を
動画でご覧いただけます



ニッポン隊

SEASON
3

クリーングリーン



クリーンブルー

クリーンレッド

クリーンピンク

Q.なぜ2度洗いを推奨するの？

A. 手洗いによる微生物除去の効果は、時間をかけたからといって、その分効果が延びるわけではありません。むしろ短くても2回洗いを行った方が効果が高いという結果が出ています。従って適正な時間で2度洗いを行うことが勧められています。

Q.除菌用ウェットティッシュや消毒剤を使えば、洗わなくてもいいんじゃない？

A. 除菌効果をうたったウェットティッシュや、アルコール等の消毒剤だけで洗浄を済まそうとしても、手に汚れが付着した状態ではその効果は充分に発揮されません。従って食品を取り扱う人は、衛生的な手洗いの後、消毒を行うことが必要です。



手洗い Q&A

Q.手にはどんな微生物がいるの？

A. 人の肌には約10種類の常在菌がいると言われていますが、これらの常在菌が食中毒を起こすことはありません。しかし、使用後の手、生肉や生魚等食材に触った手、お金やドアのノブ、受話器等に触れた手には、食中毒菌やカビなどが大量に付着している恐れがあります。



Q.手を洗ってからどのくらいの時間、手は清潔なの？

A. 手を洗った後、何も触れなくても、汗をかいたりすることで皮膚の深部に潜っていた微生物が表面に出てきます。また手を洗った後に様々なものに触れることで、手に病原微生物が付着する恐れがあります。なのでトイレの後や、作業前後など、こまめな手洗いが必要です。

Q.水洗いだけじゃダメなの？

A. 水洗いだけでは付着した微生物を充分洗い落とすことはできません。わずかな量で食中毒を引き起こす病原微生物も存在するので、手指洗浄剤を使ってしっかり洗い落としましょう。



Q.食器洗い用の中性洗剤や化粧石鹸で手洗いしちゃダメ？

A. どちらも洗浄力は十分ですが、食器洗い用の洗剤は肌には強すぎて手荒れの原因になってしまいます。化粧石鹸は香りが付けられているものも多く、調理する人の手洗いには不向きです。また固形石鹸は多くの人が触れるため、保管方法が悪いと不衛生になりがちです。



JFSAは

ジェフサ
(日本外食流通サービス協会)

食の全国ネットワークです。

JFSA(日本外食流通サービス協会)は、北海道から九州まで全国23社が加盟する、

信頼の業務用食材卸売業のネットワークです。

お客様によりよい商品、サービスを提供するために団結し、

安全・安心で豊かな食文化の創造に努めています。

北海道ブロック

大槻食材株式会社・株式会社トワニ・日本栄養食品株式会社・トータルフーズ株式会社
株式会社ヤマツ・株式会社大丸渋谷商店

東北ブロック

株式会社サトー商会・株式会社アキタサトー商会・株式会社ヤマシ・吉成物産株式会社
株式会社ササキ食材・株式会社伊藤商店

中西部ブロック

フジノ食品株式会社・株式会社泉平・株式会社マルイチ産商・オーディー株式会社・
中村角株式会社・株式会社協食・協和商工株式会社・株式会社南給
株式会社さんれいフーズ・大森食品株式会社

株式会社久世

ジェフサ専門部会とは

ジェフサではお客様の業種に合わせて5つの専門部会(外食部会、学給部会、惣菜部会、弁当部会、事業所給食部会)を構成しています。そこではジェフサの会員を代表して各業種のスペシャリスト約45名が選抜され、自らの会社の営業活動と共に、ジェフサ専門部会の活動を行っています。各部会ではお客様に満足していただけるジェフサPB商品を開発するために、現地製造工場や製品のチェック、試食など、あらゆる商品開発活動をメンバーで手分けして展開。また、なるべくお安い商品をお客様に提供するために、海外から商社など中間流通業者を bypass 直接商品調達も実施しています。

掲載商品についてのおことわり

本誌に掲載されている商品の中には、会員によって取り扱いしていない商品もございます。あらかじめご了承ください。

ジェフサ PB 商品の商品データについて

ジェフサPB商品の成分表、アレルギーデータなども全てご用意しております。詳しくは各担当営業にお問い合わせください。



～心で結ぶ食づくり～

日本外食流通サービス協会

※JFSAインフォメーションの無断転載・無断コピーは堅くお断りいたします。